

# 武田の笹かまぼこ

TAKEDA'S SASAKAMABOKO



創業八十有余年。  
こだわりの笹かまぼこ  
新鮮魚介の料理を  
お愉しみください。

<http://takesasa.com>



## ACCESS



**電車**  
JR仙石線本塩釜駅より  
……………徒歩約20分

**お車で**  
利府中ICより…約15分  
仙台港北ICより…約15分  
仙台空港より…約40分  
JR仙台駅より…約40分  
マリンゲートより…約2分  
秋保温泉より…約70分  
作並温泉より…約90分  
松島より…約20分



## 武田の笹かまぼこ TAKEDA'S SASAKAMABOKO

〒985-0016 宮城県塩釜市港町二丁目15番31号  
TEL.022-366-3355 (代) FAX.022-366-3331  
営業時間/AM9:00~PM4:00[年中無休]  
※但し、12月31日~1月3日は休業。また、臨時休業する場合がありますので、お問い合わせください。

武田の笹かまぼこ工場【大型駐車場完備】 ◆収容人数/480名様 ◆駐車場/観光バス15台一般乗用車20台

**地方発送承ります** ご注文専用フリーダイヤル **0120-709-701**  
●ご注文いただいたから3日以内で焼きたての笹かまぼこを送いたします  
●インターネットからの注文も可能です  
<http://takesasa.com/> 武田の笹かまぼこ **検索**

ご予約・お問い合わせ

## 笹かまぼこづくり体験

本場「塩竈」ならではの笹かまぼこづくりが  
お気軽に体験できます。



### 体験メニュー

- 「笹かまぼこ焼き」  
串に刺された笹かまぼこを焼きあげ  
260円(税込)
- 所要時間約15分  
人数1~45名様 8名様以上は要予約
- 「笹かまぼこづくり」  
生のすり身の型づくりから焼きあげ  
650円(税込)
- 所要時間約40分  
人数20~45名様 要予約

- 笹かまぼこづくりの体験の流れ
- 説明
- 型づくり
- 焼きあげ
- 出来上り

## 工場見学

笹かまぼこ工場を専門の  
ガイドがご案内します。  
見学後は焼きたての  
かまぼこをお召し上がり  
ください。



## おみやげ市場

地元の名産が軒を連ねる「おみやげ市場」  
には、海産物・珍味・乾物・牛タン・銘菓・  
地酒などのお土産を取り揃えております。





陸奥御膳 1,296円(税込)



フライ定食 1,080円(税込)

サイドメニュー



帆立陶板 324円(税込)



牛ダン 540円(税込)



蒸し牡蠣 400円(税込)



かき鍋 540円(税込)



海鮮寄せ鍋 540円(税込)



壺漬け生まぐろ 864円(税込)

※ サイドメニューの鍋物をご注文の際は、御膳の汁物と差し替えになります。

お食事処



寒風沢島



貞山



桂島

2階◇寒風沢島(イス・テーブル席、180名様までご利用できます)

2階◇貞山(イス・テーブル席、160名様までご利用できます)

2階◇桂島(イス・テーブル席、140名様までご利用できます)



伊達な塩竈御膳 1,620円(税込)



宮城まるごと御膳 1,620円(税込)



宮城ざんまい御膳 2,700円(税込)



壺漬け生まぐろ御膳 1,620円(税込)

おすすめメニュー

※料理写真はイメージです。



長年「まぐろ、辛味噌」  
名物で「辛味噌のまぐろ」  
「まぐろの辛味噌」

仙台・塩竈の  
醍醐味をたっぷり  
マグロ、笹かま、牛たん：  
みちのく宮城の名物と笹かまを  
ごゆっくりとお楽しみください。



おすすめメニュー

カンカン蒸し牡蠣 食べ放題(時間45分) 2,500円(税込)